



FINALIST NR. 1

Familjen Schneider Berga Gård

Lyfter eko till nya nivåer

Karolina Schneider ville ordna jobb åt sig på maken Claes konventionella spannmålgård. Hennes tankar kring frigående höns blev början till dagens utåtriktade familjeföretag med egen glass och nya grödor ihop med dottern Lisa.

Karolina Schneider har alltid gillat höns. – Höns ska absolut gå ute och har man höns måste man ha en äggbod, säger hon.

15 år efter starten med ägg lägger familjen in en högre växel. Mitt på gården tronar det nybyggda huset Berga Skafferi med 600 kvadrat- meter fördelade på två våningsplan. Produktionen av Lyckliga Hönans glass och ostkaka har fått betydligt större plats och Äggboden blir en gårdsbutik med egna och andras lokala produkter. Kafé och konferensmöjligheter växer fram. Invigningen var den 2 december 2018 och hittills ser kundtillströmningen bra ut.

– Det är viktigt att man inte tänker att folk står i vägen när man har den här

typen av verksamhet på ett jordbruk, säger Claes Schneider.

Han berättar att han liksom vant sig vid att vara ekologisk lantbrukare och tycker att det är kul. Resan har gått från 6 000 Krav-värphöns insatta 2003 till en helt omställd gård 2012, med egen foderanläggning och Cameleon kombinerad såmaskin och radhacka.

– Den stora behållningen på Facebook är grupperna *Ekologiska bönder* och *Vi som radhackar*. De som gör inlägg där är kreativa och generösa, gör kul saker och visar innovationer och idéer.

Lisa Schneider tycker att familjens grej är att prova det mesta. Hon är lantmästare och driver med sin sambo Kalle Värnqvist ett projekt med odling av ekologisk humle i samarbete med Närke Kulturbryggeri.

150 plantor av tre gamla svenska sorter framtagna av Julita genbank gav en första liten skörd 2018. På Berga odlas också exempelvis senap, quinoa, hampa och lin. Linet pressas till olja och foderkakor på gården.

– Vi kör på pappas devis att om någon säger att något inte går, så gäller inte det förrän man provat. Helst flera gånger, säger Lisa Schneider.

Huvuddelen av äggen säljs till ett mindre packeri. En del packas på gården till lokala restauranger, butiker och skolor. En hel del säljs till konsument via gårdsbutiken, antingen hela eller förädlade till godsaker. I butiken säljs även gårdens återtagna, frysta värphöns.

Karolina Schneider har varit med och startat Reko-ringen i Örebro.

– Vårt mål är att öka försäljningen direkt till konsument. ●

FAKTA

Berga gård

Ort: Fjugesta sydväst om Örebro.

Areal: 250 hektar åker, 15 hektar bete, 130 hektar skog.

Grödor: Huvudfokus är bra foder till hönsen. Odlar även spannmål och frögrödor för avsalu. Provar gärna nya, lite ovanliga grödor.

Djur: 12 000 Krav-värphöns av rasen Bovans robust. 70 Krav-certifierade korsnings-tackor och 3 baggar.

RÖSTA NU!
www.ekolantbruk.se
eller SMSa på
0730-12 08 03

SAGT OM KAROLINA, CLAES & LISA SCHNEIDER

"Familjen Schneider har verkligen utvecklat en **beundransvärd verksamhet** med odling, höns, får och gårdsbutik och förädling."
"De är alltid trevliga att ha med att göra på telefon. **Väldigt positiva.**"

"De har **goda ägg!**"

"Kretsloppsmässigt är de **helt rätt ute** – inte bara ekologiskt utan även miljötänk. De försöker få igång att man äter höns och bygger flispanna."

"De är sådana som verkligen satsar. De har **gjort om allt till ekologiskt**. Vad de byggt är en stor grej för gården."

"**Har många idéer** och är positivt inställda. Vidareutvecklar."

"**Odlingsmässigt provar de på allt möjligt**, både till foder och mat."

JURYNS MOTIVERING

FAMILJEN SCHNEIDER har utvecklat sin gård med många olika verksamheter. Gårdens produkter förädlas och profileras med tydliga ekologiska värden. Ett exempel är "Lyckliga hönans glass" som synliggör djurväl-färden i ekoproduktionen. Ett annat är försäljningen av slaktade värphöns som livsmedel, ett sätt att hushålla med befintliga resurser. Höns, får och odling är väl integrerade. Karolina, Claes och Lisa Schneider bidrar tydligt till att öka intresset för ekologisk mat.

